

Makaron z kurczakiem i szpinakiem

Kremowy makaron rigatoni z kurczakiem i szpinakiem

Odkryj harmonię smaków w tym prostym, a jednocześnie wyrafinowanym daniu! Nasze **rigatoni z kurczakiem i szpinakiem** to prawdziwa uczta dla podniebienia. Charakterystyczne rurki makaronu o większej średnicy doskonale zatrzymują kremowy sos pieczarkowy, tworząc idealną kompozycję z delikatnym mięsem i świeżym szpinakiem.

Dla kogo?

To danie spodoba się zarówno miłośnikom włoskiej kuchni, jak i osobom poszukującym szybkiego, a jednocześnie pełnowartościowego posiłku. *Kremowa konsystencja* i delikatny smak sprawią, że nawet dzieci z chęcią sięgną po dokładkę. To idealny wybór dla zapracowanych rodziców, którzy cenią sobie proste przepisy dające gwarancję sukcesu.

Na jaką okazję?

Makaron z kurczakiem i szpinakiem sprawdzi się jako **codzienny obiad** dla całej rodziny, ale także jako lunch do pracy. Możesz przygotować go na szybkie spotkanie z przyjaciółmi lub romantyczną kolację we dwoje. Podany z bagietką lub paluchami z ciasta francuskiego stanie się bardziej wykwintny i sycący.

Czy wiesz, że?

Rigatoni to większy kuzyn popularnego penne. Jego nazwa pochodzi od włoskiego słowa „rigato”, oznaczającego rowkowany. Dzięki charakterystycznym rowkom i większej średnicy, ten

makaron doskonale łączy się z sosami, zatrzymując ich smak w każdym kęsie.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Zamiast sera żółtego użyj kremowej fety lub ostrego parmezanu. Danie możesz udekorować świeżymi ziołami – bazylią, pietruszką lub koperkiem. Dla dodatkowego koloru i smaku dodaj przekrojone pomidorki koktajlowe lub suszone pomidory. *Każda wersja będzie równie pyszna!*